

PRODUCTION OF OLIGOSACCHARIDE-CONTAINING POWDERED GREEN TEA-MIXED COW MILK AND OLIGOSACCHARIDE-CONTAINING POWDERED GREEN TEA-MIXED COW MILK

Patent Number: JP3175930
Publication date: 1991-07-31
Inventor(s): TAKENOUE YOUKO
Applicant(s): YOUKO TAKENOUE
Requested Patent: ☐ JP3175930
Application Number: JP19890231266 19890905
Priority Number(s):
IPC Classification: A23C9/152
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PURPOSE: To obtain a product having high nutritive value by blending sterilized cow milk or processed milk powdered green tea (Japanese ceremony tea) and further adding oligosaccharide and a small amount of sugar or fructose or saccharides other than oligosaccharide produced by biotechnological method thereto.

CONSTITUTION: Sterilized water or sterilized cow milk or processed milk is added to a powdered green tea and the blend is kneaded. A proper amount of oligosaccharide, sugar or fructose or saccharides other than oligosaccharide produced by the application of biotechnology are blended with the powdered tea obtained during the above-mentioned kneading. Sterilized cow milk or processed milk is added to the resultant blend and the resultant blend is stirred to provide the objective cow milk.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平3-175930

⑮ Int.Cl.⁵
A 23 C 9/152

識別記号 庁内整理番号
B 8114-4B
Z 8114-4B

⑬ 公開 平成3年(1991)7月31日

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全8頁)

⑭ 発明の名称 オリゴ糖入り抹茶牛乳の製造方法及びオリゴ糖入り抹茶牛乳

⑰ 特 願 平1-231266

⑱ 出 願 平1(1989)9月5日

⑲ 発 明 者 竹 野 上 陽 子 広島県広島市南区東雲本町2丁目10-32

⑳ 出 願 人 竹 野 上 陽 子 広島県広島市南区東雲本町2丁目10-32

明 細 書

1. 発 明 の 名 称

オリゴ糖入り抹茶牛乳の製造方法及びオリゴ糖入り抹茶牛乳

2. 特 許 請 求 の 範 囲

1) 抹茶に滅菌処理した水を加えて練る工程と、この練った抹茶にオリゴ糖と砂糖又は果糖とを加えて混合する工程と、この混合したものに滅菌処理した牛乳又は加工牛乳を加えて攪拌する工程とからなることを特徴とするオリゴ糖入り抹茶牛乳の製造方法。

2) 滅菌処理した牛乳又は加工牛乳約140cc、オリゴ糖約17g、抹茶約2g、滅菌処理した水約15g、砂糖又は果糖約2gとの割合で混合されていることを特徴とする特許請求範囲第1項記載の方法により製造されたオリゴ糖入り抹茶牛乳。

3. 発 明 の 詳 細 な 説 明

(産業上の利用分野)

この発明は、抹茶風味を有するオリゴ糖入り抹茶牛乳の製造方法及びこの方法により製造されたオリゴ糖入り抹茶牛乳に関するものである。

(従来の技術)

これまで、乳飲料としてコーヒーに牛乳と砂糖を混合したコーヒー牛乳があるが、これは味本位に製造されており、栄養価の点では劣っていた。

(発明が解決しようとする課題)

そこで、上記のような乳飲料としてのコーヒー牛乳などのように、単に味本位だけではなく、誰にでも好んで飲用され、健康の増進にも役立つような栄養価の高い乳飲料を提供しようとするものである。

(課題を解決するための手段)

上記の目的を達成するため、本発明は滅菌した牛乳又は加工牛乳に抹茶を混合して、牛乳の乳汁臭を除去するとともに、オリゴ糖と少量の砂糖又は果糖とを加えて飲み易くしたものである。

(作用)